



深化在地食安、開創米麵食新意象 嘉藥辦成果展示會

嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇粿」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹碳粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公關出版組王耀德、吳尚怡
電話：(06)2664911 # 1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

的新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。